

سلسلة الطبخ العالمي

برامج نت

الطبخ الصيني

خطوة خطوة



ramjet.com
alaia pink

الطبخ الصيني



الأوزان والسمكة

كوب واحد = ٢٥٠ مليلتراً
ملقحة طعام = ٢٠٠ مليلتراً
ملقحة صغيرة = ٥٠ مليلترات

حرارة الفرن

فرن الغاز
بطيء جداً
متوسط
معتدل جداً
معتدل
سخونة معتدلة
حار
حار جداً

سلسبوس

١٢٠
١٥٠
١٦٠
١٨٠
١٩٠
٢٠٠
٢٣٠

فهرنهايت

٢٥٠
٣٠٠
٣٢٥
٣٥٠
٣٧٥
٤٠٠
٤٥٠

مسرد بأشواط المقادير الواردة في الكتاب

أغار أغار

Agar Agar نوع من
الجيلاتين الصمغ من الطحالب
أو الأعشاب البحرية ويمكن
حفظه في المخلالة وعند خلطه
مع مثير آخر يكون نوع من
الحلو المثلج.

براعم عود الخيزران

Bamboo Shoots براعم
بوصاء تشتهر من نبات
الحرير وتستهلك كخضار
شاي البراعم في غلب إما كاملة أو
مقطعة إلى شرائح ويمكن
بعض الأحيان أن شاي طازجه في
الساكنات التي تنبع الخضار
الصينية معطى براعم الخيزران
في الماء لمدة أيام فقط في
المخلالة.

جين فول الصويا

Bean Curd جن طري أبيض
لحم مصنوع من مزيج مسحوق
فول الصويا الممزوج بالملح وبيع
في غلب للاستيكة فيها ماء
ويضاف طريا إلى الشاي الشوري
والحم والحصار أو مضافاً
حيث يقطع إلى شرائح ويعلى أو
يصنع على الحش حتى يجف
ويعد الدرب حتى يصبح لونه
بني.

براعم الفول

Bea Sprouts براعم لوزجة
خضراء تشتهر من فول
الصويا وتعد لعمري صديقة في
الماء المثلج قبل الاستعمال حتى
تنتفخ ثم يقطع إلى قطع في
المخلالة.

الفول الأسود

Black Beans بصل فول
الصويا الأسود جن صنف
يفرم بأشواط ويستعمل كبصل صالح

الفلفل الحريف

صلصة الفلفل الحريف
Chilli/Chilli Sauce

يشق الفلفل الأحمر الحريف
الطازج ويضع بدوره قبل
الاستعمال وتستهلك معاترات
مطاطية لعمري البهين

شاي صلصة الفلفل الحريف
الصيني في مرطب صغيرة
وتحفظ في المخلالة أما صلصات

الفلفل الحريف الحلو تستعمل
للتمهين في بعض الوصفات

مزيج التوابل الصينية

Chinese Five Spice

مسحوق توابل ماعم مصنوع من
خمسة توابل حلوة القرفة
الصينية - كاشي الفلفل - الشحار
الباسور - وفول الفلفل
الصيني - مزيج التوابل المثلج
وتستهلك للتمهين الككولات
المطاطية وتضاف إلى بعض
الأشواط

خضار صينية

Chinese Green Vegetables

يشتهر للفول الصيني الكبير
ويباع في الساكنات التي شاع
الحصار الصينية معطى في
المخلالة لمدة أيام مقلع العروق
وتسلق على النار لمدة أطول من
الأواني

قرور الفلفل الصيني

Chines Peppercorns

قرور حمراء صغيرة عذرية
جلوة الشاي ومعتلة الحرافة
تستهلك صحبة لإصافة البكوة
إلى الشاي والشوربا وتطعم
مع اللحم وتستهلك كاتيل

الكزبرة الخضراء

Corlander

في الأوراق الجسراء للكربرة
الحادة وتعرف لكثير بالمقدونس
الصيني

براعم الذرة

Corn, Baby Cobs

شاي محلى وفي بعض الأحيان
شاي طازجة وهي تعد من
المصافات الشعبية إلى الأندلس
المطبخ

الزنجبيل

Ginger

يقشر الزنجبيل الطازج ويقطع
إلى شرائح رفيعة أو يفرم أما
الزنجبيل المجفف فهو ليس بديل
من الطازج معطى الزنجبيل
يستعمل عند تقطير الزنجبيل
الطازج

الفطر الأسود

Black Mushrooms

فطر مخفف ثقي يهبط في مكان
جاف بارد ومنظم ليعتده
ويستعد لمدة ٢٠٠ دقيقة بالماء المثلج
قبل استعماله ثم يشوي ببطء
ويستهلك الرأس فقط أما العار
المنوع بالماء فيمكن إصافته إلى
الصلصات أو الشوربا

مكرونة Noodles

مأكولات معكرونة اللحم في
إسماعيل صميرة وهي شائعة أو
شائعة لاختار صميرة لتعطيها هيل
لسماعيل أما المعكرونة الطازجة
إسماعيل فقط لسبق قليل من الماء
الغلي المحلى

صلصة المحار

Oyster Sauce صلصة
شبيهة بصلصة اللحم ملاحظة مصوغة
من تخمير قطع المحار ويحجم
حفظها دائما في الثلاجة

معكرونة من دقيق الارز

Rice Vermicelli
معكرونة صينية رفيعة بصلصة
الوزن مصوغة من دقيق الارز
سحق بلانكا، حتى تطهى
وتطبخ قليلا من السلق على النار
وفي حال قايها لا يسلق بل يصفى
مباشرة إلى زيت معتل
السموية وتتميز على النار حتى
شبع

صلصة ساتي

Satay Sauce

صلصة ساتي معكرونة من
مسحوق الفسيفساء العبد المحض
واللحم مع الدوايل ويحجم في
الثلجة

زيت السمسم

Sesame Oil

زيت سمس له مظهر حصراف موه
وهو مسحوق من حبوب السمسم
يستعمل لاسياده البهكة الى
المكولات المثلثة وفي التفتلة

صلصة الصويا

Soy Sauce

صلصة خفيفة وعامة اللون
تستعمل الخفيفة في حال الرعة
في الحصول على مذاق مالح
وتستعمل الخفيفة في حال الرعة
في الحصول على شح لوز
غامق

رقاقات الخفاف المحشوة

Spring Rolls
شاع في حلب تحتوي على ما بين
١٢ و ٢٠ رقاقة وتستخدم لصنع
الغلاف المحشوة بالقلبات وهي
تسمى حبيبا بعد عليها تحفظ
الرقاقات رطبة لدى الاستعمال
مغطيتها بغطاء رطبة تحفظ
الرقاقات غير المستعملة في حلب
ملاستيل توضع في حجرة
التجفيف في الثلاجة

فطر اصفر

Straw Mushrooms

يباع في حلب وبياع طازجا في
بعض الأحيان وهو صغير الحجم
لونه رمادي غامق وله شكل
كروري وعندما ينضج مالا يظهر
وجود قطر اصفر في الداخل
ولدى صق القطة لا تسحق لاكثر
من ايام قليلة في الثلاجة

زيت نباتي

Vegetable Oil

يستعمل للعلي في مثالة عفيفة
لكن الصمير يفضلون استعماله
للطبخ اكثر من القلي ويمكن ان
يستعمل القلي في مثالة عادية

الخل الصيني الاسود

Chinese Black Vinegar

يباع في الكتكثير الي سنع
الاطعمة الصينية وهو غامق اللون
ومذاقه معتدل ويمكن استعمله
بالخل مع السكر او بخل الارز او
بخل التفاح

كستناء الماء

Water Chestnuts

موجود من الحصار السميرة
الشكل والمضخة شاع في حلب
وفي بعض الأحيان شاع طازجا
تسحق مدفوعة بماء في الثلاجة
لعدة ايام فقط

البطيخ الصيني الشتوي

Winter Melon

كثير اللحم ويشبه البطيخ
العادي ولونه البني مثلث الى
الاجهر ومذاقه غير حاد

رقاقات ون تون

Won Ton Wrappers

مربعات صغيرة رهيبي من عجين
المعكرونة مصوغة من صغار
البني ودقيق القمح مالح في
رطبات تحتوي كل ربة منها
على ٢٠ رقاقة ويمكن حفظها في
الثلجة لعدة ايام

صلصة الصويا

Soy Sauce

صلصة خفيفة وعامة
اللون تستعمل الخفيفة في
حال الرعة في الحصول
على مذاق مالح وتستخدم
العامة في حال الرعة في
الحصول على ملق لوز
غامق

رقاقات الخفاف المحشوة

Spring Rolls
يباع في حلب تحتوي على
ما بين ١٢ و ٢٠ رقاقة
وتستخدم لصنع الخفاف
المحشوة بالقلبات وهي
تسمى حبيبا بعد قليها
تحفظ الرقاقات رطبة لدى
الاستعمال مغطيتها
بغطاء رطبة تحفظ
الرقاقات غير المستعملة في
حلب ملاستيل توضع في
حجرة التجميد في الثلاجة

فطر اصفر

Straw Mushrooms

يباع في حلب وبياع طازجا
في بعض الأحيان وهو
صغير الحجم لونه رمادي
غامق وله شكل كروي

و عندما يقطع مالا يظهر

وجود قطر اصفر في
الداخل ولدى فتح القطة لا
تسحق لاكثر من ايام قليلة
في الثلاجة

زيت نباتي

Vegetable Oil

يستعمل للعلي في مثالة
عفيفة لكن الصمير
يفضلون استعماله للطيخ
اكثر من القلي ويمكن ان
يستعمل القلي في مثالة
عادية

الخل الصيني الاسود

Chinese Black Vinegar

يباع في الكتكثير التي تبيع
الاطعمة الصينية وهو غامق
اللون ومذاقه معتدل ويمكن
استبداله بالخل مع السكر
او بخل الارز او بخل التفاح

كستناء الماء

Water Chestnuts

موجود من الحصار المستديرة
الشكل والمضخة شاع في
حلب وفي بعض الأحيان
شاع طازجا تسحق مدفوعة

مالم في الثلاجة لعدة ايام

قط

البطيخ الصيني الشتوي

Winter Melon

كثير اللحم ويشبه البطيخ
العادي ولونه البني مثلث
الى الاجهر ومذاقه غير
حاد

رقاقات ون تون

Won Ton Wrappers

مربعات صغيرة رقيقة من
عجينة المعكرونة مصوغة
من صغار البني ودقيق
القمح تداع في رطبات
تحتوي كل ربة منها على
٢٠ رقاقة ويمكن حفظها
في الثلاجة لعدة ايام



الشوربا والمقبلات

يمكن تقديم الشوربا خلال الطعام أو في البداية (حسب الذوق)
يبدأ الطعام الصيني بتقديم عدة أطباق صغيرة ومتنوعة من المقبلات. وفي هذا الفصل
بعض أنواع المقبلات الصينية التقليدية.

لغائف محشوة باللحم والخضار

تحضيرها يحتاج إلى بعض
العمالة

الوقت اللازم لتحضير المقادير
٣٥ دقيقة

الوقت اللازم للشح ١٢ دقيقة
الكمية تصبى حوالي ٢: لاداة

الخيزران المعلبة

Bamboo Shoots

نصف حبة فلفل احمر
مفرومة

١٢٠ غراماً من براعم الفول

المفرومة. Bean Sprouts

ملعقة طعام من صلصة

الصويا.

نصف ملعقة صغيرة من

السكر.

زيت نباتي للقلي.

المقادير

علبة واحدة من رقائق

العجين

٢ حبتان من الفطر الصيني

الأسود المفروم.

١٢٠ غراماً من صدر

الدجاج بدون جلد.

٢ بصلة خضراوان

مفرومة ناعماً.

نصف ملعقة حمراء

مفرومة

١٠٠ غرام من براعم عود

الطريقة

١. تفصل رقائق العجين عن

بعضها تقطع كل رقاقة إلى

٤ مربعات وتغلى بقلعة

تماش وتترك جانباً

٢. يصفى الفطر من الماء

وتقطع جذوعه ثم يبشر

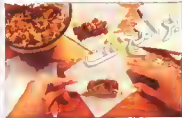
ناعماً يقطع صدر الدجاج

إلى قطع صغيرة ويقت

٣. تقلب قطع الدجاج مع



تحمض اللغائف بالبريث على دعات حتى تصبح لونها ندياً



تسبك ملعة طعام من الحشو على مربع الرقائق



شوربا روابا كل مربع على الحشو



تضاف السكر إلى خليط الدجاج ويحرك

الفطر المشور والبصل
الأخضر وبراعم عود
الخيزران والقليلة في
مقلاة مع ملعقتي طعام من
الزيت تضاف براعم الفول
ويحرك الخليط على النار
لفترة قصيرة تضاف
صلصة الصوبا والسكر ثم
يثرك الخليط ليبرد

٤. تسبك ملعة طعام من
الحشو على زاوية كل مربع
من مربعات رقائق العجين.
تطوى الزاوية فوق الحشو
ثم تطوى باقي الزاوية فوق
الحشو وتلف على بعضها
على شكل أصبع يعمس
طرق كل أصبع أو لفافة

محشوة بالماء حتى تتلصق
٥. تحضن اللغائف في زيت
معتدل السخوة حتى
يصبح لونها ذهبياً نصف
اللغائف وتقدم مع صلصة
الخوش

خبز توست بالفريديس (الجميري)

سول التخمير

يعد كمشكلات للوحمة المسبباً

الوقت اللازم لتخمير المخابير
٢٥ دقيقة

الوقت اللازم للطبخ ١٥ دقيقة
الكمية تصنع ٢٦ قطعة خبز
مالفريديس

المقادير

٢ معلقة أبيض لقط من
بصلة خضراء واحدة،
٦٠ غراماً من الكستناء أو
براعم عود الخبز زان،
٢٠٠ غرام من لحم الفريديس
(الجميري) (حوالي ١٥٠
غراماً من قطع الفريديس).

الطريقة

١. يفرغ البصل الأخضر مع
الكستناء أو براعم عود

الخبز زان في الماچيمبيكس
يضاف لحم الفريديس
والبيض والماء ويطحن
الخليط

٢. تفتح شرائح الخبز
بخليط الفريديس بالتساوي
تنزع أطراف الخبز المحمص
وتقطع كل شريحة خبز إلى
أربعة مثلثات

٣. تغمس مثلثات الخبز
بجويوب السمسم لتعطيهما
بالتساوي

٤. تغلى مثلثات الخبز في
زيت معتدل السخونة بحيث
يكون الحشو في الزيت
تقلب المثلثات ويقلب جانب
الخبز منها بالزيت لفترة
قصيرة ترفع مثلثات الخبز
من الغلاية ونصف

٥. تقدم مثلثات الخبز
بالفريديس مع الصلصة
الحلوة الحادة أو صلصة
السخوخ



تغمس الخبز معجون طليخ الفريديس بالتساوي ثم أطراف
الصلصة من المص



تغمس خبث الفريديس في الماچيمبيكس حتى يمتص بمقدرة



تغلى مثلثات الخبز بربط معتدل السخونة



يغمس كل مثلث من الخبز معجون السمسم ليطبخ بالتساوي



رقائق اللحم (فطائر ديم سيم)

نصنعها يحتاج إلى معص

العناية

تقدم مقبلة أو مطبوخة على البخار

المقادير

غنية من رقائق العجين

٦٠٠ غ من لحم العجل

المعروم ناعماً

١٠٠ غرام من براعم عود

الخيزران مفرومة ناعماً.

Bamboo Shoots

بصلة خضراء مفرومة ناعماً.

٢ ملعقة طعام من الكزبرة

الخضراء المفرومة ناعماً.

٢ ملعقة طعام من صلصة

الصويا الخفيفة.

زيت نباتي للقلي.

الطريقة

١. نغلي الرقائق بقطعة
فماش وتوضع جانباً.

٢. يطحن اللحم في
الماجيميكس حتى يصبح

الوقت اللازم لتحضير المقادير

٢٥ دقيقة

الوقت اللازم للطبخ ١٥ دقيقة

الكمية تصنع ما بين ٢٠ - ٢٤

قطيرة ديم سيم

تضاف فطائر ديم سيم
وتقلي بالزيت على دفعات
حتى يصبح لونها ذهبياً
لمدة دقيقتين. ترفع الفطائر
من المقلاة وتصفى على
ورق ماص.

٥. تقدم فطائر ديم سيم
ساخنة مع أطباق صغيرة
من صلصة الصويا لتغمس
بها.

ناعماً تضاف براعم عود
الخيزران والبصل الأخضر
والكزبرة ويعجن الخليط
إلى معجون باليدين

٣. لصنع الفطائر تسكب

ملعقة طعام من الجشو

وسط كل رقاقة وتطوى

وتكرر أطراف الرقاقة فوق

وحول الجشو حتى نغلفها

تقريباً.

تضغط الرقائق على

الجشو لإبقاء القسم العلوي

مفتوحاً جزئياً تضعط

الرقائق على الطاولة

لتنبسط قليلاً

٤. يسخن الزيت في مقلاة

تنبيه: يمكن شح الفطائر
على البخار جسم الدوق
وذلك لمدة ٦ دقائق بدلاً من
قليها بالزيت

هذه الوصفة صالحة أيضاً

لصنع حوالي ٤٨ قطيرة و

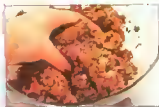
تون وذلك بوضع قليل من

الجشو في وسط الرقاقة ثم

نطوي على نفسها ليصبح

شكلها مثلثاً نضعط المثلثات

على أطرافها ونغمز بالزيت



معص حليب لحم بقرتين لصنع معص أطباق



هذه الفطائر المقادير ناعماً مع الكزبرة في اللحم



نصنعها من برقوقات سوي. هي وحول لحم



نصنعها من اللحم في فطائر رقائق

الفرّي المحمّر بالفلفل الاسود

سهل التحضير

المقادير

- ٦ طيور فرّي
- ٢ ملعقة طعام من صلصة الصويا السوداء.
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور ناعداً.
- ملعقة طعام من خل التفاح.
- زيت نباتي للقلي.
- ملعقة صغيرة من قرون الفلفل الصيني
- ملعقة ونصف ملعقة طعام من الملح

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة + ١ ساعات تقطع
الوقت اللازم للطبخ ٢٥ دقيقة
الكمية تكفي لما بين ٦ - ١٢
شخصاً

الطريقة

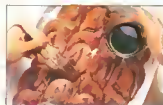
١. توضع طيور الفرّي في طبق وتمسح بالصويا والخل والزنجبيل بالفرشاة جيداً. يغطى الطبق بورق بلاستيك ويترك متقوفاً في الثلاجة لمدة ٤ ساعات.
٢. نصعى الطيور وتجفف بورق ماص ثم تحبز في

فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة أو تحبز بالبريت حتى يصبح لونها ذهبياً وذلك لمدة ٥ دقائق

٣. يسخن الملح في مقلاة كبيرة جافة لمدة ٣ دقائق يخلط الملح مع الفلفل ويطحن الخليط إما في الماحميكس أو بالمدقة. يصب خليط الملح والفلفل في طبق صغير
٤. تصف الطيور المحمّرة فوق أوراق الخس المفرومة وتقدم مع الملح والفلفل



نصعي الطيور وتجفف بورق ماص



نصعي الطيور سويج جينغاله الصويا والفرشاة الزنجبيل ٢٥ جل
مكافراً



نصعي جينغاله الخس و قرون الفلفل إما في الماحميكس أو بالمدقة



نصعي الطيور في فرن حار لحوالي ٢٥ دقيقة ثم نصفي



شوربا لحم السلطعون
والذرة الصفراء

سهلة المصير

الوقت اللازم لتحضير الفادير
٢٠ دقيقة
الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق
الكمية تكفي ما بين ٤, ٦
شعاع

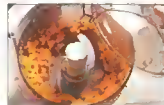
يحيى

٣ كوبيان من براعم البقرة
الصفراء المعلقة أو المحفلة.
١٠٠ غرام من لحم
السلطعون.
بصلة خضراء مفرومة
ناعماً.
 $3\frac{1}{4}$ من الماء.
٢ ملعقة صان صغيرتان من

٢٠ ملحقة طعام من دقيق
الفرخة.

الطريقه

الطريقة
١. نغرم براعم الذرة في
الماجيستيكس فرماً غير ناعماً
٢. تخلط الذرة مع لحم



مطهر مزاحم ادب و فن الملحنين



صاف انا، إلى عذيق ١ : والدم الحامض، والتصل ٧١



ويعبر الزمخشر على أنها "عشيرة مغربية"



1. Small quantities of ...

الساكنون والجزء الأيسر
من البصلة الخضراء في
مقلاة مضاف الماء
وسحق مرق الرجاج
وعقيق الذرة، يتحرك الخليط
الذي أنتج حتى يغلي ثم
يجرر على نار خفيفة حتى
يتكاثف.

٣. يزين الخليط بمصلصة
الويسا ويصب في أطباق
خاصة للشوربة ويزين
بالزور والبصل الخضراء
المفرومة

تفصيل: هذه الشوربة يمكن أن
تكون لذيذة الطعم أيضا
نعت ١٢٠ غراما من لحم
الصبيح المفروم باليد بدون
جلده من ١٠٠ غراما من لحم



شوربا البطيخ الصيني واللحم

سهولة التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٠ دقائق

الوقت اللازم للطبخ ٨ دقائق

الكمية تكفي ٦ اشخاص

المقادير

راس بطيخ صيني وزنه
٦٠٠ غرام (أو خيار)

١٠٠ غرام من لحم المرندبلا

٥ اكواب ماء

٢ ملعقة صغيرة من
مسحوق مرق الدجاج .

ملعقة طعام من الزنجبيل
المقطع إلى شرائح رقيقة .

٢ ملعقة طعام من البصل
الأخضر المقطع إلى شرائح
رقيقة .

ملعقة ونصف ملعقة طعام
من صلصة الصويا
الخفيفة .

الطريقة

١ - يقرش البطيخ و يقطع إلى
شرائح رقيقة و تقطع

الشرائح إلى مربعات يقطع
اللحم إلى شرائح رقيقة .

٢ - يغلى خليط مسحوق

مرق اللحم مع شرائح

المرندبلا و البطيخ . تضاف

شرائح الزنجبيل و البصل

الأخضر و صلصة الصويا

و يترك الخليط على نار

هائبة حتى يصبح البطيخ

طرياً أو لمدة دقيقتين إلى ٣

دقائق .

يقدم الطبق ساخناً .

تنبيه : تقدم شرائح البطيخ

الصيني المطبوخة على البخار

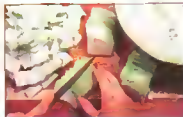
كخضار و يضاف إليها لحم

السلطعون المسلوق قليلاً

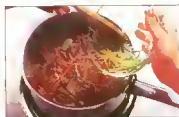
و المرطب بمرق الدجاج



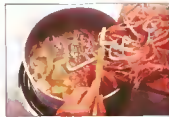
يقطع اللحم إلى شرائح رفيعة طرق الواحد ٥ حشمة



مشر البطيخ الصيني و يقطع إلى شرائح طرية رقيقة ثم تطبخ
الشرائح إلى مرغاة



تضاف شرائح البصل الأخضر و المرغمل إلى مرقع الشوربا



تضاف شرائح اللحم إلى مرقع الشوربا على النار

المأكولات البحرية

المأكولات البحرية تعد من المأكولات المميزة لمنطقة الساحل الشرقي في الصين والطريقة المستعملة هي تقليب المواد بالزيت القليل لمدة قصيرة وهي مناسبة للحار والسمك. وتذكه أطباق المأكولات البحرية بالبصل الأخضر والزنجبيل.

قريدس (جمبري) مقلي مع الكراث

سهل التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٢ دقيقة
الوقت اللازم للتبلع ٥-٦ دقائق
الكلفة تكفي ٦ أشخاص

(٤ سنتيمتراً يشق قرن الفلفل الحريف وينزع منه البذور ويقطع إلى شرائح رقيقة يقشر الزنجبيل وييسر.

٣. يسخن الزيت في مقلاة وتقلي به شرائح الكراث والفلفل الحريف والزنجبيل على نار قوية لمدة ١٠ ثانية يدفع خليط التوابل المقلية إلى جانب واحد من المقلاة يضاف القريدس الجمبري إلى المقلاة ويقلب لحوالي دقيقة ونصف دقيقة.

٤. تضاف صلصة الصويا والخل إلى المقلاة يمزج مع مسحوق مرق الدجاج ودقيق الذرة ويصب المزيج فوق القريدس في المقلاة يقلب الخليط على نار قوية حتى تتكثف الصلصة.

٢. ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا الخفيفة. ملعقة طعام من خل الفلاح. ١/٢ لث كوب من الماء. ١/٢ نصف ملعقة صغيرة من مسحوق مرق الدجاج. ملعقة صغيرة من دقيق الذرة.

المقادير
٨٠٠ غرام من حبوب القريدس (الجمبري) الكبيرة. ٢ قرنان من الكراث. قرن فلفل احمر حريف. حبة زنجبيل. ٣ ملاعق طعام من الزيت النباتي.

الطريقة

١. يقشر القريدس (الجمبري) ويحفظ الذنب يشق القريدس (الجمبري) من الظهر وينزع منه شريان الرمل. ٢. تسمنحل الأجزاء البيضاء فقط من الكراث تشطف جيداً بالماء وتقطع إلى



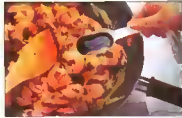
تدفع شرائح الكراث إلى جانب واحد من المقلاة نصف القريدس (الجمبري) وتقلب لمدة ربعين على النار.



يحميه الكراث إلى شرائح رقيقة ويقطع الزنجبيل والفلفل الحريف إلى شرائح.



مع إضافة مزيج دقيق الذرة إلى القريدس ويقطع الخليط حتى الدار حتى تتكثف الصلصة.



تضاف صلصة الصويا إلى القريدس (الجمبري) وتضاف صلصة.

قريدس (جمبري) بصلصة الساتي

سهل التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
٢٠ دقيقة

الوقت اللازم للدخخ ٣ دقائق
الكمية تكفي ١ شخص



المقادير

١٢ حبة قريدس (جمبري)
كبير.

بصلة متوسطة الحجم.

٢ ملعقة طعام من الزيت
النباتي.

١ ربيع كوب من صلصة
ساتي الصينية الجاهزة.

الطريقة

١. تقشر حبات القريدس
الجمبري ويحفظ الذنب
يشق القريدس (الجمبري)
في الظهر ويسحب شريان
الرمل.

٢. تقشر البصلة وتنزع
جذورها ثم تقطع إلى
شرائح. تفصل شرائح
البصلة بعضها عن بعض.

تنبيه: هذه الوصفة جيدة
جداً أيضاً عندما تصنع بلحم
المحار Scallops يمس
اللحم وينزع العشاء ويمكن
إيضاً إضافة بيض السمك إلى
الوصفة



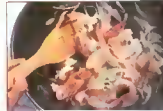
يضاف القريدس (الجمبري) المقشر والمقطع إلى المقادير



تقطع البصلة إلى شرائح



تضاف ربيع كوب من صلصة ساتي الصينية الجاهزة إلى القريدس
(الجمبري) وشرائح البصلة جيداً



يضاف القريدس (الجمبري) مع البصل ويقطع على نار هادئة حتى
يصبح لينة وحرارة

محار محشي مع البازيلا الأجنبية

تحضيره يحتاج إلى شيء من العناية

المقادير

- ١٢ حبة محار كبيرة.
- بصلصة خضراء.
- ١٠٠ غرام من الفريديس (الجمبري) المقشر.
- ملعقة طعام من خل التفاح.
- ملعقة طعام من صلصة الصويا الخفيفة.
- $\frac{1}{4}$ نصف كوب من دقيق الذرة.
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل المقطع إلى شرائح رقيقة.
- ٢ كوبان من الزيت النباتي.
- ١٠٠ غرام من البازيلا الأجنبية الطازجة.
- $\frac{2}{3}$ ثلثا الكوب من الماء
- $\frac{1}{4}$ نصف ملعقة صغيرة من مسحوق مرق الدجاج.

الطريقة

- ١. يصفى المحار ويجفف بورق ماص وينزك جانبا

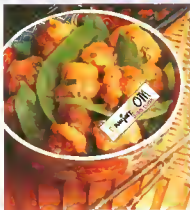
الوقت اللازم لتحضير المقادير ٣٠ دقيقة

الوقت اللازم للملح ٧ دقائق الكمية تكفي ٤ أشخاص

- ٢. يفرم القسم الأبيض من البصلصة الخضراء في المايجيكس. يضاف القريدس (الجمبري) ونصف كمية الخل ونصف كمية صلصة الصويا. تضاف ملعقتان صغيرتان من دقيق الذرة
- ٣. تغطى كل قطعة محار بكمية وافرة من خليط القريدس (الجمبري) وتغسب بدقيق الذرة

- ٤. يسخن الزيت في مقلاة نصف قطع المحار المحشوة بالقريدس (الجمبري) وتحمر بالزيت حتى يصبح لونها ذهبيا. يرفع المحار من المقلاة ويوضع في طبق تقديم
- ٥. تصفى المقلاة من الزيت

- وتسمح تضاف ملعقتا طعام من الزيت إلى المقلاة وتقل في البازيلا الأجنبية لفترة قصيرة مع البصل الأخضر المفروم والزنجبيل يضاف الماء ويمزج بمسحوق مرق الدجاج مع ملعقتين صغيرتين من نشا الذرة والكمية المتبقية من صلصة الصويا والخل يحرك الخليط على النار حتى تتكثف الصلصة
- ٦. تسكب الصلصة مع البازيلا فوق المحار المحشى بالقريدس (الجمبري) وتقدم فورا



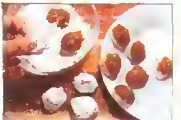
تقلّى نشا المحار المشوي على نار هادئة حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تصفى



يصب ملعقة صغيرة من خليط ناعم الجمبري (الجمبري) فوق كل قطعة دجاج



مضاف مزيج الماء وورق الدرة والصلصة الصويا. يضاف المرق حتى تتكثف الصلصة



يخفف كل قطعة محار بمسحوق الجمبري (الجمبري) برفق

سمكة مطبوخة على البخار

سهولة التحضير
تستعمل سمكة طازجة

الوقت اللازم لتحضير المقادير
٣٥ دقيقة
الوقت اللازم للطبخ ١٢ دقيقة
السمكة جاهزة تكفي ما بين ٤ الى ٦ اشخاص

المقادير

سمكة بيضاء وزنها كيلو غرام.

٢ حبنا فلفل حبيبي اسود مفقوعتان وجلفتان.

جزرة صغيرة.

بصلة خضراء كبيرة.

١ ربيع ثليظة حمراء او فلف

الطريقة

١. تنزع حراشف السمكة.
تستلف السمكة بالماء

وتصفى وتمسح لتجف.
تشق السمكة الى عدة شقوق سطحية

٢. تصفى قطع الفطر وتشرع جذورها. تقطع الخضار والزنجبيل إلى شرائح طويلة رقيقة

٣. توضع السمكة في طيز وتنثر فوقها الخضار والزنجبيل، يضاف الزيت وصلصة الصويا

٤. يوضع طبق السمكة فور المصفاة الخاصة بقدر الطبخ على البخار وتغطي جيدا

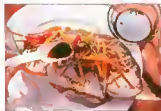
تترك السمكة فوق البخار مدة ١٢ دقيقة او حتى تصبح طرية وجاهزة



مقطع الجوزة والسمكة النظيفة والجاهزة للتطبخ على البخار



تمسح السمكة إلى عدة شقوق سطحية



تمسح السمكة وتصفى السمكة وتصفى السمكة ام



توضع السمكة على طبق كبير وتشرع فوقها الخضار



سلطعون بصليصة فول الصويا السوداء

سهل التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٠ دقة
الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق
الكمية تكفي ١ شخص

المقادير	
٤ سلاطين.	
بصلة متوسطة الحجم.	
$\frac{1}{2}$ نصف ليليلة حمراء.	
$\frac{1}{2}$ نصف ليليلة خضراء.	
٢ بصليتان خضراوان.	
$\frac{1}{2}$ نصف كوب من الزيت.	
٣ ملاعق صغيرة من فول الصويا الأسود المفروم ناعماً	

الطريقة

١. يقطع كل سلطعون إلى
صفيين وكل نصف إلى نصفين



٢. يقطع الخضار إلى شرائح
طويلة (٨ سنيمتر) يسخن
الزيت في الخلاطة
٣. تضاف قطع السلطعون إلى
الزيت وتترك على النار لمدة ٢
دقائق نصف قطع السلطعون
على ورق ماص يخفف الزيت
من الخلاطة وتترك فيها مقدار
ملعقني طعام من الزيت
٤. يقلى الفول الأسود مع الثوم
والزنجبيل في الزيت لمدة ٣٠
ثانية يضاف السكر والخضار
ومطلى الخلط ويقلب على النار
لمدة دقيقتين

٥. تضاف قطع السلطعون إلى
الخلاطة وتضاف صلصة الصويا
والماء ودقيق الذرة ويترك الخليط
على النار حتى تتكاثف



تمتلك قطع السلطعون وسموع معها الصويا السوداء



يضاف البصل والفلفل الحار والبصل الخضراء إلى الخلاطة ويحرك
الخلط ويقلب يترك لمدة ١٠ دقائق



مطلى قطع السلطعون يترك حتى يمتص لمدة ٢ دقائق



يضاف قطع السلطعون إلى الخلاطة ويحرك يمتص صلصة الصويا السوداء
الزيت يترك الخلط ويقلب على النار حتى يتكاثف الصلصة

سمك مع مليون وقطر

سهولة التحضير

المقادير

٥٠٠ غرام من فليه السمك الأبيض.

٢ بصلتان خضراوان.

ملعقة طعام من الزيت.

ملعقة طعام من الترنجيل

المقطع إلى شرائح رقيقة.

٢ ملعقة طعام من اللوز

المقشر.

٢٠٠ غرام من الهليون

المقطع إلى قطع طويلة (٣

سنتيمتر)

علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من

الفطر مصفاة من سائلها.

$\frac{1}{2}$ نصف كوب من مرق

الدجاج.

ملعقة صغيرة من دقيق

الذرة.

$\frac{1}{4}$ ربع كوب من صلصة

الحار.

الطريقة

١. توضع كل فليه سمك

على ورقة المنيوم كبيرة

الوقت اللازم لتحضير المقادير
٣٥ دقيقة

الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق

الكمية تكفي ٤ أشخاص



٢. يقطع البصل الأخضر

طولياً إلى نصفين ثم إلى

شرائح (طول ٤ سنتيمتر)

٣. يسخن الزيت في مقلاة

ويحمر فيه البصل مع

الترنجيل واللوز والفطر

ويقلب الخليط لمدة ٣٠ ثانية

٤. يضاف مرق الدجاج

ودقيق الذرة وصلصة

الحار ويترك الخليط على

نار معتدلة ويقلب حتى

تتكثف الصلصة ترفع

المقلاة عن النار ويضاف

الهليون ويترك الخليط

ليبرد.

٥. يسكب الخليط على قطع

فليه السمك بالتساوي ثم

تغلق كل رزمة بورق

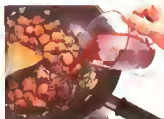
المنيوم. توضع قطع فليه

السمك المعلقة في قدر

البخار وتبهدل أو تطبخ على

البخار لمدة ١٠ دقائق أو

حتى تصبح الفليه طرية.



يضاف - مع الزيت - دقيق الذرة وصلصة حار.



يحمى المصل مع الترنجيل واللوز والفطر لمدة ٣٠ ثانية.



يغلف كل فليه سمك بورق المنيوم وتوضع كل فليه معلقة في قدر البخار.



يضاف الهليون والفطر بالتساوي بالملعقة فوق فليه السمك.

ماكولات بحرية ساخنة مع المعكرونة المصنوعة من الأرز

تخصيرها يحتاج إلى محسن
الغذاء

الوقت اللازم لإحضار المقادير
٢٠ دقيقة
الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق
الكمية تكفي من ٤ إلى ٦
أشخاص

المقادير

٦ حبات قريدس متوسطة
الحجم.

٢٠٠ غرام من السمك
الأبيض.

٤ أنابيب من الجبار الكبير:
(Squid)

٦ حبات من الجار.

١٥٠ غراماً من المعكرونة
المصنوعة من الأرز.

٢ كوبان من الزيت النباتي.

بصلصة متوسطة الحجم
مقلية إلى شرائح.

عود كرفس مقطع إلى
شرائح.

الطريقة

١. يتشتر القريدس (الجيمري) وبنظف ويزنغ شربان الزرمل
يقطع السمك إلى مكعبات
ويقطع الجبار إلى شرائح

ويقطع الجار نصفياً

٢. يسخن الزيت في مقلاة
وتسلق فيه المعكرونة
المصنوعة من الأرز لمدة ثوان
على دهان حتى تتلخخ، ترعب

المعكرونة من المخلاد وتسكب
في طبق التقديم لتعطي نغده
بالتساوي

٣. تصعى المقلاة من الزيت
باسفنداء ٢ ملاعق طعام منه
وتقلب فيه الخضار لمدة
دقيقتين تدفع الخضار إلى
جانف واحد من المقلاة ثم
تضاف الماكولات البحرية
وتقلب بالزيت تخلط
الماكولات البحرية مع
وتسكب بالتساوي فوق

المعكرونة المصنوعة من الأرز
٤. تضاف المقادير المائية إلى
المقلاة وتترك على النار حتى
تغلي وتكثف الصلصة
تسكب الصلصة فوق طبق
المعكرونة والماكولات البحرية
وتقدم فوراً

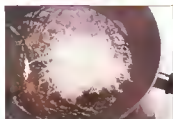
ملاحظة يمكن أن نستعمل
المعكرونة المصنوعة من الأرز
لصنع سلات معكرونة
نوضع المعكرونة في مصفاة
معدنية ثم نوضع مصفاة
أصغر في وسط المعكرونة
للحفاظ على شكل السلة
المعكرونة عناية حتى يصير
لونها ذهبياً



ياطة الجبار إلى شرائح ويغسل القريدس (الجيمري) ويغسل
ويقطع السمك إلى مكعبات



تلقى القريدس الأصغر وتغسل مع القريدس الكبير وتغسل
في مقلاة ماء ساخن لمدة ١٠ دقائق



على المعكرونة على دهان حتى تتلخخ ويصبح سمك الأرز



يضاف مزيج المأكولات البحرية إلى مزيج الصلصة

أومليت بلحم السلطعون

سهلة التحضير

المقادير

- ٦ بيضات.
- ٢ ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا الخفيفة.
- رشة سكر ورشة فلفل أبيض.
- ٢ بصلتان خضراوان صغيرتان مفرومتان.
- ٢ ملعقتا طعام من الزيت النباتي.
- ١٥٠ غراماً من فئات لحم السلطعون.
- ملعقة إلى ملعقتان ونصف الملحقة من صلصة الحار.

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة
الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق
الكمية تكفي ما بين شخصين و ٤ أشخاص

الطريقة

١. تخفق البيضات مع صلصة الصويا والسكر والفلفل وملعقتا طعام من الماء.
٢. تسخن المقلاة ويوضع فيها القسم الأبيض من البصل فيقلب مدة ٣٠ ثانية.
- يضاف لحم السلطعون ويترك على النار لفترة قصيرة ثم يصب مزيج

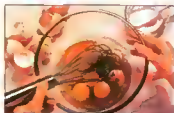
البيض ويترك الخليط على النار حتى يجعد ويتحمر قليلاً من الأسفل. تقسم الأومليت إلى أربع قطع تُقلب قطع الأومليت ويقلى جانبها الآخر.

٣. تنقل الأومليت إلى طبق تقديم دافئ ونسكب فوقها صلصة الحار ويزين الطبق بأوراق البصل الأخضر المفرومة

تففيه: بالإمكان صنع هذه الأومليت أيضاً بالفريز (الحمري) القشر والفلي أو مقلع فجاج أو مريح من اللحوم والخضار المفصلة



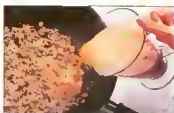
يحمّر البصل والفريز الدافئ لمدة ٣ دقائق ثم يضاف لحم السلطعون ويترك الخليط على النار لفترة قصيرة



مزيج البيض و صلصة الصويا والسكر والفلفل والماء ويقلب المزيج جيداً



تسخن ملعقتان من صلصة الحار وتضاف إلى أربع قطع البصل الأخضر وتقلب حادتها الآخر حتى يتكون



نسخ مزيج البيض في المقلاة فوق جلد اللحم وشرائح البصل على النار حتى يتحمر قليلاً



اللحوم والدجاج

تحضر اللحوم والدجاج جيداً قبل بداية الطبخ. تضاف إليها الصلصات والتوابل للنكهة ولتطرية اللحم. تقطع الخضار إلى قطع متساوية الحجم لتتقلى.

لحم ضلع الضأن

لتحضيره يحتاج إلى بعض العناية

الوقت اللازم لتحضير اغتادير
٢٠ دقيقة + ٢٠ دقيقة مطبخ
الوقت اللازم للطبخ ١٢ دقيقة
الكسبة تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

المقادير

- ٧٠٠ غرام من ضلع الضأن
- لادنفة.
- ملعقة طعام من صلصة
- الصويا الحفيفة
- ملعقة طعام من خل التفاح.
- نصف حبة خیار
- ملعقة طعام من الكعبس
- الصيني المشكل.
- كوب من دقيق الذرة
- ٥ كواب من الزيت النباتي.
- ربع ملعقة خضراء
- ملعقة إلى شرائح.

الطريقة

١. يقطع اللحم بالعرض إلى شرائح سميكه وتقطع الشرائح إلى مكعبات نزع أي عظام صغيرة في حال استعمال الأصلاع. يقطع الشرائح بحيث تتكون كل شريحة من قطعة هبرة وطفة دهى يسمح اللحم
٢. يقطع اللحم بالعرض إلى شرائح سميكه وتقطع الشرائح إلى مكعبات نزع أي عظام صغيرة في حال استعمال الأصلاع. يقطع الشرائح بحيث تتكون كل شريحة من قطعة هبرة وطفة دهى يسمح اللحم
٣. يقطع اللحم بالعرض إلى شرائح سميكه وتقطع الشرائح إلى مكعبات نزع أي عظام صغيرة في حال استعمال الأصلاع. يقطع الشرائح بحيث تتكون كل شريحة من قطعة هبرة وطفة دهى يسمح اللحم

الذيق يحمر اللحم بالزيت على دفعات حتى يصبح لونه ذهبياً أو لمدة دقيقتين يرفع اللحم من المقلّة ويصفى ويبرد.

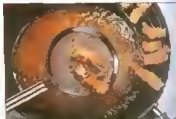
- ٤. يحمر البصل ويقلى مع الفليفلة في ٣ ملاعق طعام من الزيت الذي بقي في المقلّة وذلك لفترة قصيرة يحفظ ما تبقى من الزيت الساخن ليطلى فيه اللحم مرة ثانية يضاف الخیار والكعبس وبحرك الخليط لمدة قصيرة ثم يضاف الخل والماء وصلصة البندورة والسكر ومرق الدجاج ودقيق الذرة بحرك الخليط بعزج الخل حتى يذوب الذشا بعد أن يطلى المزيج بعدها تخفف النار وينترك الخليط على نار خفيفة وبحرك حتى تتكثف الصلصة
- ٥. يعاد تسخين الزيت ويحمر فيه اللحم مرة ثانية حتى يصبح لونه ذهبياً أو دقيقتين ثم يصب اللحم الصلصة ويقدم ساخناً
- الأرز الأبيض المطبوخ أو المطبوخ على البخار



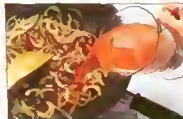
يغسل اللحم إلى شرائح سميكه ويرفع منه أي عظام صغيرة



يطبخ الكعبس يدعاً ويقشر الخیار ويغسله ويصغره ويصفى إلى شرائح رقيقة



يغسل اللحم بالزيت حتى يذوب حتى يصبح لونه



يضاف حرك البصل والماء وصلصة البندورة وقرنبي

لحم ضلع بصلصة فول الصويا السوداء

سهل التحضير

المقادير

- كيلو غرام من لحم الضلع.
- ٢ ملعقة طعام من فول الصويا الأسود المملح والمفروم.
- ٤ - ٦ قصوص توم مفرومة ناعماً.
- ٢ ملعقة طعام من الزنجبيل المفروم.
- قرن فلفل احمر حريف مفروم ناعماً.
- $\frac{1}{4}$ ربيع كوب من صلصة الصويا الخفيفة.
- ملعقة طعام من صلصة الصويا السوداء.
- ٣ ملاعق طعام من السكر الاسمر.
- $\frac{1}{4}$ كوب ونصف كوب من الماء.
- ٢ ملعقة طعام من الزيت النباتي.
- بصلة كبيرة مفرومة ناعماً.
- قليل خضراء مفرومة.

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة

الوقت اللازم للطبخ ساعة و ٤٠
دقيقة

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

الطريقة

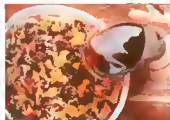
- ١ - يقطع لحم الضلع إلى قطع سمكية توضع في طبق خاص بالفرن ثم ينثر فول الصويا الاسود والثوم والزنجبيل والفلفل الحريف فوق اللحم وتضاف صلصة الصويا والسكر والماء.
- ٢ - يغطى الطبق ويخبز خليط اللحم في الفرن بحرارة معتدلة السخونة (١٨٠ درجة سنتغرايد) او يطبخ على البخار لمدة ساعة ونصف ساعة
- ٣ - يحمر البصل ويقلب مع الفليفلة حتى يذبل ثم تضاف قطع اللحم ويحمر الخليط على النار لمدة ٥ - ٦ دقائق إضافية يقدم خليط اللحم ساخناً مع الأرز



تضاف اللحم الأحمر ويريح الصلصة إلى الماء ويقتل لمدة ٦-٨ دقائق



يحمر البصل في مقلاة ويحمر البصل بالتارت مع الفليفلة لمدة ١٥ دقيقة



يصب مزيج الثوم والفلفل الحريف و صلصة الفول والسكر والماء على اللحم



يقطع اللحم إلى شرائح عريضة توضع في طبق ويحمر هو فيها فول الصويا الأسود

شرائح اللحم مع الخضار والمعكرونة

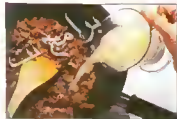
تحضيرها يحتاج إلى بعض
العناية ويحصل استعمال
معكرونة البيض الطارحة

الوقت اللازم لتحضير المقادير
٣٠ دقيقة + ٣٠ دقيقة بقع
الوقت اللازم للطبخ ٢٠ دقيقة
الكمية تكفي ما بين ٤ و ٦
اشخاص



يضاف اللحم والتبيلة وذلك
آخر من كمية الزيت ويجدر
اللحم ويقلب بالزيت حتى
بتغير لونه يضاف مرق
الدجاج المزوج بدقيق الذرة
وينترك الخليط على النار
ويقلب حتى تتكثف
الصلصة تعاد الخضار الي
المقلاة وتخلط جيدا بخليط
اللحم
٣. تصب المعكرونة في الماء
الغالي وتترك فيه حتى
تصبح طرية ثم تفكك حبات
المعكرونة وتصفى

٤. تقلى المعكرونة ببقية
الزيت على النار ثم تنقل إلى
طبق تقديم ويسكب فوقها
اللحم والخضار وتقدم
فورا



يضاف اللحم بالزيت حتى يتغير لونه ثم يضاف مرق الدجاج مع الخل



ملحوظة: يهرس البروكولي والقرنبيط الى حبات صغيرة



تصفى المعكرونة وتخلط مع اللحم والخضار وتقدم ساخنة



تصفى المعكرونة لغرض التخلص من الماء الغالي حتى تصبح طرية بعد

المقادير

٣٠٠ غرام من لحم ضأن
هبرة.

ملعقة طعام من صلصة
الصويا السوداء.

ملعقة طعام من خل التفاح.

ملعقة طعام من دقيق
الذرة.

١/٢ نصف كوب من الزيت
النباتي.

عود كرفس.

١/٢ نصف جزرة مبسطة

٢. يقطع عود الكرفس

والجزر إلى عيدان صغيرة
رقيقة وتحرك الخضار في
ثلاث كمية الزيت على النار
لمدة دقيقتين. ترفع الخضار
من المقلاة وتحفظ دافئة ثم

الطريقة

١. يقطع اللحم إلى شرائح
رقيقة وتوضع في طبق مع
صلصة الصويا وخل التفاح
ودقيق الذرة ويقلى الخليط
جيدا ويترك لمدة ٣٠ دقيقة

لحم الضأن المنغولي

تحضيره يحتاج إلى بعض العناية

الوقت اللازم لتحضير المقادير

٢٠ دقيقة مع ساعتين نقع

الوقت اللازم للطبخ ٥-٦ دقائق

الكمية تكفي ٤ أشخاص

الطريقة

١. يقطع الضأن إلى شرائح رقيقة وتقطع كل شريحة إلى قطع رقيقة. يوضع اللحم في طبق ويضاف إليه الثوم والزنجبيل وحلقة الصويا وخل التفاح وزيت السمسم ودقيق الذرة ويقلب الخليط جيداً ويترك منعوقاً لمدة ساعتين.

٢. يقطع البصل إلى شرائح وتفصل الشرائح عن بعضها.

٣. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ويحمر البصل فيه ويقلب لفترة قصيرة. يرفع البصل من المقلاة ثم يحمر اللحم ويقلب بالزيت لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

٤. يوضع البصل في طبق تقديم ويصب اللحم بالملعقة على البصل وتذثر فوقه حبوب السمسم

المقادير

٤٠٠ غرام من ضأن صبرة بدون عظم.

ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ناعماً.

٢ ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل المبشور.

ملعقة كبيرة من صلصة الصويا السوداء.

ملعقة طعام من خل التفاح.

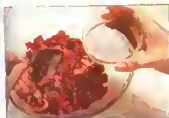
ملعقة طعام من زيت السمسم.

٢ ملعقتان صغيرتان من دقيق الذرة.

بصلة كبيرة.

٢ ملعقتان طعام من الزيت النباتي.

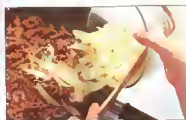
٢ ملعقتان صغيرتان من حبوب السمسم (حسب الذوق).



صفائف اللحم والزنجبيل وصلصة الصويا وخل التفاح وزيت السمسم يضافون إلى شرائح اللحم.



يقطع الضأن إلى شرائح رقيقة ويضاف الثوم والزنجبيل.



على الخضار والخس يذثر اللحم ثم يضاف البصل إلى المقلاة ويحمى حتى يذبل.



يحمى اللحم في مقلاة كبيرة ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل اللحم ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل اللحم.

لحم محمر مع القرنبيط الأوروبي (بروكولي)

سهل التحضير

المقادير

٤٠٠ غرام من الستيك.

ملعقة طعام من دقيق
الذرة.

٢ ملعقة طعام من صلصة
الصويا السوداء.

ملعقة طعام من خل التفاح.

ملعقة صغيرة من السكر.

١٥٠ غراماً من القرنبيط
(بروكولي).

٣ ملاعق طعام من الزيت.

٢ بصلتان خضراوان
(القسم الأبيض فقط)

قطعتان إلى شرائح.

$\frac{1}{4}$ نصف كوب من مرق
الدجاج أو اللحم.

$1\frac{1}{2}$ ملعقة ورابع ملعقة
طعام من صلصة الحار
(حسب الذوق)

الطريقة

١. يقطع اللحم إلى شرائح

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة + ٣٠ دقيقة نغ

الوقت اللازم للطبخ ٤.٣ دقائق
الكمية تكفي ٤ أشخاص

رقيقة جداً وتوضع الشرائح

في طبق مع دقيق الذرة

وصلصة الصويا وخل

التفاح والسكر. يخلط

الخليط جيداً وينقع لمدة ٣٠
دقيقة.

٢. يقطع القرنبيط الأوروبي

إلى زهرات صغيرة تغلب

بالزيت لمدة دقيقة ثم يضاف

البصل الأخضر ويحمر

لفترة قصيرة. يدفع البصل

إلى جانب واحد من المقلاة

يضاف اللحم مع صلصة

التتبيلة إلى المقلاة ويقلب

على نار قوية لمدة دقيقتين.

٣. يضاف المرق ويترك

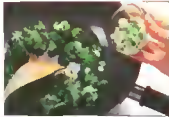
خليط ال لحم على نار قوية

ويقلب لحوالي دقيقة واحدة

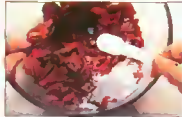
ثم تضاف صلصة الحار.

٤. يقدم الطبق مع الارز

الأبيض.



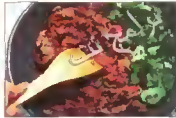
تغلب القرنبيط الأبيض (بروكولي) والذرة والصلصة



يطبخ اللحم إلى شرائح رقيقة ويغلب مع البصل الأخضر وصلصة
الصويا وخل التفاح والسكر



يضاف البصل إلى المقلاة ويغلب اللحم على النار لمدة
دقيقة واحدة



يطبخ اللحم - القرنبيط المنقطع إلى جانب واحد من المقلاة ثم
يضاف اللحم مع صلصته وتلك لمدة دقيقة

شرائح الدجاج مع براعم الفول

سهولة التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة + ٢٠ دقيقة بضع
الوقت اللازم للطبخ ٢-٣ دقائق
الكمية تكفي ٤ أشخاص

المقادير

٣٠٠ غرام من صدر الدجاج
بدون جلد.

ملعقة طعام من صلصة
الصويا الخفيفة.

ملعقة صغيرة من السكر.
ملعقة صغيرة من دقيق
الذرة.

٣ بصلات خضراء (القسمة
الأبيض منها) مقطعة إلى
شرائح.

٣ ملاعق طعام من الزيت
الذباتي.

ملعقة طعام من خل التفاح.

١٢٥ غراماً من براعم الفول
الطازجة.

$\frac{1}{4}$ نصف كوب من سرق
الدجاج.

ملعقة صغيرة من دقيق
الذرة.

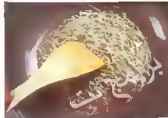
الطريقة

١- يقطع صدر الدجاج إلى
شرائح رقيقة ثم تتبل
الشرائح بصلصة الصويا
والسكر ودقيق الذرة لمدة
٢٠ دقيقة.

٢- يحمر البصل ويقلب
بالزيت لمدة ٣٠ ثانية ثم
يدفع البصل إلى جانب واحد
من المقلاة. يضاف الدجاج
ويقلى بالزيت ثم يضاف
خل التفاح.

٣- تضاف براعم الفول
وتقلب لفترة قصيرة ثم
يمزج مرق الدجاج بدقيق
الذرة ويضاف إلى المقلاة
ويترك الخليط على النار
ويحرك حتى تتكثف
الصلصة.

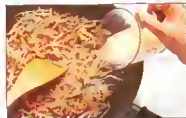
ملاحظة نقع اللحوم
بالصلصات المختلفة
ضروري في هذه الوجبات
حتى يمتص اللحم التوابل
والنكهة.



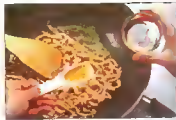
دجاج البصل ويقلب بالزيت لمدة ٣٠ دقيقة



يضاف مرقح صلصة الصويا إلى الدجاج ويقلب الدجاج به
ويطبخ لمدة ٣٠ دقيقة



يسكب مرقح مرقح الدجاج والماء في المقلاة ويترك على النار
ويحرك حتى تتكثف الصلصة



يضاف خل التفاح إلى خليط الدجاج والبصل ويقلب جيداً

دجاج بالعسل

تحضيره يحتاج الى بعض العناية

المقادير

٥٠٠ غرام من صدر الدجاج بدون جلد.

كوب من دقيق الذرة.

$\frac{1}{4}$ نصف ملعقة صغيرة من البايكنغ باور.

بياض بيضتين.

ماء بارد.

كمية إضافية من دقيق الذرة.

$\frac{3}{4}$ ثلاثة أرباع الكوب من العسل الخالص.

$\frac{1}{4}$ ١ ملعقة ونصف ملعقة صغيرة من صلصة الفلفل الحريف الحلو.

٢ ملعقتا طعام من حبوب السمسم.

بصل أخضر للزينة.

الطريقة

١. يقطع صدر الدجاج الى قطع صغيرة

الوقت اللازم لتحضير المقادير ١٠ دقائق

الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق

الكمية تكفي ما بين ٤ و ٦ اشخاص

٢. يخلط دقيق الذرة مع البايكنغ باور و بياض البيض المخفوق والماء البارد حتى يصبح الخليط لزجاً تغمس قطع الدجاج بدقيق الذرة ثم يخلط بياض البيض. تحمر قطع الدجاج بالزيت حتى يصبح لونها ذهبياً

٣. يذاب العسل في مقلاة أخرى مع صلصة الفلفل الحريف ويصب المزيج على الدجاج ويقدم فوراً يزين الطبق بالبصل الأخضر.

تعليمه

تقديم تقدم قطع الدجاج فوق معكرونة شعيرية

مصنوعة من دقيق الارز

ومحمرة بالزيت تحمر كمية

من المعكرونة بالزيت حتى

تنتفخ وترفع من الزيت

وتوضع في طبق التقديم



فكس قشرة الدجاج باستعمال بيض و دقيق



معدن دقيق الذرة مع البايكنغ باور و البصل الحلو و حتى يصبح الخليط لزجاً



معدن العسل الاخضر الى سكر ابيض و صلصة الفلفل الحريف و حتى يصبح الخليط لزجاً



معدن صدر الدجاج بربيد معدن المعكرونة حتى يصبح لونها ذهبياً

الدجاج المحمر مع الفستق العبيد والفلفل الحريف

نحميره بحتاج إلى بعض العناية

الوقت اللازم لتصبير المقادير
١ = دقيقة + ٢٠ دقيقة مع
الوقت اللازم للطبخ ٨ دقائق
الكمية تكفي ما بين ٤ إلى ٦
أشخاص

المقادير

١٠٠ غرام من صدر الدجاج
بدون عظم وجلد.
ملعقة صغيرة من الزنجبيل
المبشور ناعماً.
ملعقة طعام من خل التفاح.
ملعقة طعام من صلصة
الصويا الخفيفة.
قرن فلفل أحمر حريف طازج
ومجفف ومقطع إلى شرائح.
١/٢ نصف كوب من الفستق
المحضر.
١/٢ نصف كوب من الزيت
النباتي.

الطريقة

١. يقطع الدجاج إلى
مكعبات (بسمكة ٢
سنتيمتر) ويوضع في طبق
مع الزنجبيل وخل التفاح
وصلصة الصويا وتخلط
المقادير جيداً وتترك متقوعة
لمدة ٢٠ دقيقة
٢. يقلى الفلفل الحريف
والفستق في زيت ساخن

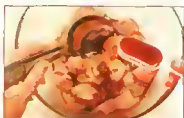
لحوالي دقيقة واحدة ثم
برفعاً من المقلاة تصفى
المقلاة من نصف كمية الزيت
ويحمر فيها البصل ونفلى
وتقلب الفليفلة لمدة دقيقة
واحدة يدفع البصل
والفليفلة إلى جانب واحد
من المقلاة وتحمر فيها قطع
الدجاج وتقلب لحوالي
دقيقتين.

٣. نضاف براعم عود
الخيزران ومزيج مرق
الدجاج والصلصة ودقيق
الذرة ويترك الخليط على
نار قوية حتى يغلي ويحرك
ويقلب حتى تتكثف
الصلصة
٤. تعاد الفليفلة والبصل إلى
الخليط ويقلب الخليط مع
الفلفل الحريف والفستق
على النار لفترة قصيرة

تعليمية: يمكن صنع هذا الطبق
بالتفريدي (الجمبري) الكبير أو
مكعبات اللحم أو الفول المحمر
BeanCurds اللذي والمحمر
بالزيت



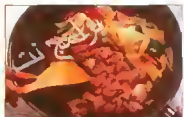
يدلى الصين ويقلب بالزيت الساخن لمدة نصف ساعة واحدة



سلق الدجاج بالزيت واخل التفاح وصلصة الصويا



نضاف الحاصلات إلى الخليط وتندب حتى تتكاثف



دفع الحصل مع الطبقه وبراعم عود المحمر إلى اطراف المقلاة
ونضاف اليها باقي الدجاج

الخضار

تستعمل الخضار في الأطباق الصينية لإضافة اللون والكمية والنكهة وأكثرها استعمالاً هي الفليفلة الخضراء والحمراء والبصل والخضار الصينية (تشوي سام وبوك تشوي) والقرنبيط الصيني.

الأرز الكانتوني المحمر

سهل التحضير

المقادير

- ٢ كوبان ونصف كوب من الأرز الأبيض.
- $\frac{1}{4}$ نصف كوب من البازيلا.
- $\frac{1}{4}$ نصف كوب من براعم الذرة.
- $\frac{1}{4}$ نصف كوب من الزيت النباتي.
- ٣ شرائح من لحم السلامي.
- $\frac{1}{4}$ نصف فليفلة حمراء صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة.
- ٢ بصلتان خضراوان مفرومتان.
- ٢ بيضتان مخفوقتان ككباب.
- ١٠٠ غرام من الفريديس (الجيميري) الصغير المفسر والمقلي.
- ٢ ملعقتان طعام من صلصة الصويا الخفيفة.

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٥ دقيقة
الوقت اللازم للشح ٣٠ دقيقة
الكمية تكفي من ٤ إلى ٦ أشخاص

الطريقة

١. يوضع الأرز مع ثلاثة أكواب من الماء البارد في مقلاة كبيرة، سمبكة القعر تغطي وتترك على النار حتى يحل الماء. تخفف النار إلى الأدنى وتترك المقلاة على النار الخفيفة لحوالي ١٨ دقيقة حتى يمتص الأرز الماء وينفخ وتتفصل حبيباته بعضها عن بعض.
٢. تسلق البازيلا والذرة بالماء حتى تصبح طرية ثم تصفى.
٣. تسخن نصف كمية

- الزيت في مقلاة كبيرة وتقلب شرائح السلامي فيه حتى يصبح لونها ذهبياً تضاف الفليفلة والبصل الأخضر لمدة دقيقة واحدة ثم ترفع من المقلاة يصب البيض المخفوق بالتساوي على كامل قعر المقلاة ويترك على النار حتى يتماسك ثم يقسم البيض بملعقة خشبية كبيرة ويرفع من المقلاة وتفسح المقلاة
٤. تسخن الكمية الباقية من الزيت ويقلب فيها الأرز على نار قوية لمدة دقيقتين ثم تضاف المقادير المسلوقة والمقلية والفريديس (الجيميري) وتنتثر صلصة الصويا فوق الخليط يقلب الخليط على نار قوية لدقائق قليلة ويقدم الطبق ساخناً



يقلع البيض المقلية بملعقة خشبية كثيرة ثم يرفع اللحم ويصفى المقلاة



محمر شرائح السلامي وقلب حتى يصبح لونها ذهبياً ثم تضاف الفليفلة والبصل الأخضر



تضاف صلصة الصويا وملح الفليفلة والبصل - ويرفع على النار



تضاف المقادير المسلوقة والمقلية إلى الأرز وتنتثر صلصة الصويا فوق الخليط

الخضار المشكلة المحصرة

سهولة التحضير

الوقت اللازم لتحضير المقادير
١٠ دقائق

الوقت اللازم للطبخ ٥ دقائق
الكمية تكفي من ١ إلى ٢ أشخاص

المقادير

بصلة متوسطة الحجم

٢ عودان من الكرفس

مقطعة الى شرائح

جزرة متوسطة الحجم

مقطعة الى شرائح

حبة كوسا صغيرة مقطعة

الى شرائح

٨ قرون لوبياء مقطعة الى

شرائح

٦ زهرات فرنسيبة صغيرة

٦ زهرات فرنسيبة اوروبي

(بروكلي)

٦٠ غراما من براعم عود

الطريقة

١. يقشر البصل ويقطع

مانلا الى شرائح مقوسة

٢. تقطع عودان الكرفس

مانلا على الطريقة الصينية

٣. يسخن الزيت في مقلاة

كبيرة وتحمر الخضار

وتقلب لمدة ٥ دقائق

٤. يمزج مرق الدجاج مع

صلصة الصويا و دقيق

الذرة ويصب المزيج في

المقلاة ويحرك على نار قوية

حتى يتكاثف ويقدم مررا

تذيقه: يمكن استعمال

الحصار الصينية في هذا الطبخ

مثل دود تشوي والقرسيط

الصيني وتشوي جام وكليا

متوافرة في المحلات التي تبيع

الاطعمة الصينية كذلك يمكن

إصاصة شولخ من الرنصيل

وحل الكفاح



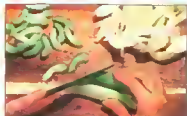
يضاف مزيج مرق الدجاج في مقلاة
سكب المشكلة



يضاف مزيج مرق الدجاج وصلصة الصويا في مقلاة
وتقلب لمدة ٥ دقائق



يسخن الزيت في مقلاة كبيرة وتحمر الخضار
وتقلب لمدة ٥ دقائق



يقدم هذا الكرفس

الخضار الصينية مع الفطر وصلصة المحار

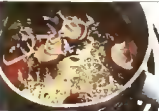
سهلة التحضير

الوقت اللازم للتحضير ٢٠ دقيقة
الوقت اللازم للطبخ ١٠ دقائق
الكمية تكفي ١ شخصاً

المكونات

١. اصصاع من الخضار
الصينية (بوك تشوي -
تشوي سام، غاي لارن)
٨ حبات فطر صيني أسود
متنوع.
٢. ملعقتا طعام من الزيت
النباتي.
٣. ملعقتا طعام من صلصة
المحار.

١. تغسل الخضار جيداً
وتصفى ثم تقطع عيذان
الخضار السمكة لأنها
تتطلب مدة أطول على النار
٢. تقطع جذوع الفطر
ويصفى ويسلق بالماء المملح
قليلاً لمدة ٥ دقائق ثم يصفى
ثانية



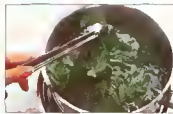
يقلّى الفطر الصيني الجاف بالزيت على نار متوسطة حتى يصبح طرياً



يغسل الخضار الصينية الجاف بالماء ويغلى ويصفى ثم يصفى



يضاف الخضار و الفطر في اناء - - - - - صلصة واحدة



يضاف أوراق الخضار - - - - - الفلفل

٣. تغمر جذوع الخضار
بالماء المغلي ثم تسلق على
النار لمدة دقيقة إلى دقيقتين
ترفع الجذوع من الماء المغلي
وتضاف أوراق الخضار إليه
وتترك لمدة ثوان ثم تصفى
جيداً.

٤. تقلى الخضار مع الفطر
بالزيت على نار معتدلة حتى
تتشبع بالزيت وتقدم مثيلة
بصلصة المحار

تفصيل: يمكن استعمال كمثر
الطعم بدل الفطر الصيني
الأسود



جبة الفول الحريف مع اللحم المفروم

سهل التحضير

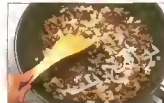
الوقت اللازم لتحضير المقادير
٢٠ دقيقة
الوقت اللازم للشح ١٠ دقائق
الكمية تكفي من ٥ إلى ٦ أشخاص

المقادير

٣٠٠ غرام من اللحم المفروم	ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من السكر.
صلصة مفروية.	ملعقة طعام من صلصة الصويا السوداء.
٢ ملعقتا طعام من الزيت النباتي.	٥٠٠ غرام من جبن فول الصويا الثنائي والصلح BeanCurds.
١ ½ ملعقة ونصف، ملعقة صغيرة من النجوم المفروم ناعماً.	٣ ثلاثة أرباع الخواب من ترقى الدجاج.
٢ ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل المفروم ناعماً.	ملعقة طعام من دقيق القرفة.
١ ½ نصف ملعقة طعام مني ملح طعام من معجون	لوز رقيق حش كبيرة للتقديم



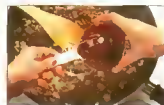
نضج اللحم المفروم مع الخضار وعطارة الخلط معجون في دافئة و١٠ دققة



نضج اللحم المفروم مع الخضار حتى يمتلئ اللحم بها دافئة و١٠ دققة



نضج اللحم المفروم مع الخضار حتى يمتلئ اللحم بها دافئة و١٠ دققة



نضج اللحم المفروم مع الخضار حتى يمتلئ اللحم بها دافئة و١٠ دققة

الطريقة

١. يحمى اللحم المفروم مع البصل مقلّيت لمدة ٥ دقائق.
٢. يضاف النجوم والزنجيل ويزجج الخليط على النار لفرد فمسيرة ثم يضاف معجون من السكر والصلصة الصويا إلى الخليط ويترك الخليط على النار لمدة دقيقة ونصف دقيقة ويحرك من وقت لآخر.
٣. يضاف قطع جبن فول الصويا ومزيج الحرق ودقيق النثرة ويترك الخليط على نار خفيفة ويحرك حتى تتكاثف الصلصة ثم يسكب الخليط أوراق الحش وبقدم



الحلويات

الحلويات لا تقدم كجزء من الوجبة الصينية بل تقدم كاتباق مرافقة أطباق الحلويات تقدم في المناسبات الخاصة.

حلو جوز الهند

سهل التحضير

المقادير

٤٠٠ مليليتراً من كريما جوز الهند.

كوب حليب.

٢ كوبان من الماء.

$\frac{1}{4}$ نصف كوب من السكر.

١٢ غراماً من بودرة جلو

اغار اغار Agar Agar.

$\frac{1}{4}$ نصف كوب من مبشور

جوز الهند.

الطريقة

١. تصب كريما جوز الهند

مع الحليب والماء في قدر

صغيرة ثم يضاف السكر

وبودرة اغار اغار ويمزج

جيدا

الوقت اللازم لتحضير المقادير ١٥ دقيقة ١ ساعة تحميد

الوقت اللازم للطبخ ٥ دقائق

الكمية كافية لـ ٢٤ مدعى

وتكفي لما بين ٨ أشخاص و ١٢ شخصاً

٢. يغلى المزيج ثم يترك على

نار هادئة ويحرك لمدة ٢

دقائق يضاف مبشور جوز الهند.

٣. يصب المزيج في صينية

ويترك ليبرد ويجمد ويقسم

إلى مكعبات.

تقدم المكعبات باردة.

تجنية: في حال عدم نوافر

كريما جوز الهند يوضع كوب

ونصف الكوب من مبشور

جوز الهند في الماخميكس

ويضاف إليه بعض الحليب

وبعض الماء ويبلط حتى

يصبح مثل الكريما



يضاف مزيج المبشور ونور



يضاف الماء في قدر مع كريما جوز الهند الحليب



يضاف المزيج في صينية و يترك خارج الثلاجة



يضاف مبشور جوز الهند الى الكدر

بوظة مغلية مع جوز الهند

نحضرها يحتاج الى مهاره
تسعمل الوجة العبيد فقط من
الوطه

المقادير

٢ لبران من البوظة
بالفانلا.

ببضة واحدة.

كوب واحد من الدقيق.

٣ ثلاثة ارباع الكوب من الماء.

١ كوب ونصف كوب من

فئات الخبز المحفف.

٢ ملعقة طعام من مسور

جوز الهند.

خمسة اكواب من الزيت

القلي

الوقت اللازم لتحضير المقادير

٦ دقيقة - مدة امام تحايد

الوقت اللازم للطبخ ٢٠

الكمية تكفي ٦ اشخاص

الطريقة

١. نضع ٦ كرات بوظة

كبيره ونعاد الى قسم

الستجيد في الثلاثة

٢. يمزج البيض مع الدقيق

و الماء و يحق حتى يصيح

لحاحا وكثيفا ونغلف كرات

البوظة بمزيج البيض ثم

تخرج بقات الخبز وجوز

الهند لتغلف بهما بكثافة

تعاد كرات البوظة الى قسم

الستجيد في الثلاثة ونترك

لعدة ايام

٣. يسخن الزيت في مقلاة

عميقة حتى يصبح معتدل

السخونة ونوص كل كرة

بوظة في الزيت بانتباه

وتحمر على النار لنوا قليلة

حتى يصيح لونها من

الشارح ذهبيا نرفع الكرات

من المقلاة العميقة ونقدم

فورا مع صلصة الكارامل

أو مع فواكه طازجة

تنبيه: من المهم والصوري

ان نعال البوظة حيا وان

يكون الزيت ساخنا بما فيه

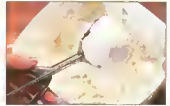
الكفاية لتغلف الكرات حيا

مع مسور جوز الهند في

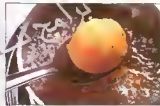
مصور نوا قليلة



يتم المزج بين الماء والبيض حتى يصبح لواحا وكثيفا



بعد من مزج البوظة مع الماء والسكر في البوظة



يتم مزج البوظة مع الماء والسكر في البوظة



يتم مزج البوظة مع الماء والسكر في البوظة



panipat.com
alaa pink

الصلصات

تقدم هنا صلصتين تستعملان للفاكهة المحمرة بالزيت أو المطبوخة على البخار ويمكن أن تحفظ مغطاة في الثلاجة مدة أسبوع واحد.

صلصة حلوة بالخل

سهولة التحضير

المقادير

كوب واحد من الماء.
 $\frac{1}{4}$ نصف كوب من الخل الأبيض.
 $\frac{1}{4}$ نصف كوب من السكر.
 ٣ ملاعق طعام من صلصة اليندورة أو ثلث ملعقة صغيرة من ملون أحمر للطعام
 ملعقة صغيرة من مسحوق مرق الدجاج.
 ملعقة صغيرة من دقيق الفردة.

الطريقة

تمزج المقادير في قدر صغيرة وتترك على النار حتى تغلي ثم تخفف النار ويترك المزيج على نار هادئة حتى متكاثر

صلصة الخوخ بالتوابل

سهولة التحضير

المقادير

علبة من معلبات الخوخ وزنها ٤٠٠ غراماً.
 $\frac{1}{2}$ ثلث الكوب من الخل.
 ملعقة طعام من السكر.
 $\frac{1}{4}$ ربع ملعقة صغيرة من مزيج التوابل الصينية.
 ٢ ملاعقتان صغيرتان من دقيق الفردة.

الطريقة

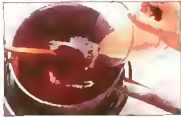
١. تنزع بذور الخوخ ويطن في المجاميكس حتى يصبح مهروساً
 ٢. ينقل الخوخ إلى قدر صغيرة وتضاف باقي المقادير وتترك على نار خفيفة وتحرك حتى تتكاثر



الوقت اللازم لتحضير مقادير كل صلصة ١٠ دقائق
 الوقت اللازم للطبخ ٥ دقائق
 كل وصفا تصنع كوب ونصف الكوب من الصلصة

تفصيل: تصاف مكبات إلى الصلصة الحارة الحامضة بإضافة أحد المقادير التالية: ملعقة طعام من الأناناس المفروم ناعماً أو ملعقتان صغيرتان من شرائح الزنجبيل أو ملعقة طعام من الكشمش الصيني المفروم ناعماً أو نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأسود

كذلك يمكن إضافة صلصة الفلفل الحريف إلى صلصة الخوخ بالتوابل كتحفة إضافية أو تصاف مسحوق الزنجبيل أو مسحوق الفلفل تقدم الصلصات مع الفاكهة المحمصة أو الفريز (الجمبري) المحمص



من المذوق من التفاح ويوجه الخوخ في المجاميكس



صلصة الخوخ بالتوابل (أ) اليسار) و صلصة حلوة بالخل (أ) اليمين)



مضاف صلصة التفاح و مرق الدجاج و ملح الفردة و يترك المزيج على النار حتى يغلي



مضاف التفاح و مرق الدجاج في م. ص. ص. ص.